

Informacje

Firma

Two Roots Brewing Co.
San Diego, CA

Dziedzina

Piwowarstwo

Wyzwania

Warzenie piwa bezalkoholowego o wyjątkowych walorach smakowych

Rozwiązanie

Dealkoholizacja piwa za pomocą systemu destylacji próżniowej SIGMATEC, który pozwala zachować oryginalny smak, kolor i aromat piwa

„Stworzenie produktu, który zdobędzie złoty medal wymaga nie tylko odpowiedniego sprzętu, ale również partnera, który wspiera proces i rozumie cele, dlatego też wybraliśmy API Heat Transfer”

Tim Walters

Lighthouse Strategies

System dealkoholizacji SIGMATEC używany do warzenia nagrodzonego złotym medalem bezalkoholowego piwa typu lager od Two Roots Brewing Co.™

Podczas festiwalu piwnego Great American Beer Festival 2019, firma Two Roots Brewing Co.™ otrzymała złoty medal w kategorii piwo bezalkoholowe za swój lager Enough Said. Piwo Enough Said to rześki, jasny lager warzony ze słodu pilzneńskiego i chmielu Hallertau zgodnie z niemiecką tradycją.

Firma Two Roots Brewing Co. zadebiutowała w 2019 roku swoją linią bezalkoholowego piwa rzemieślniczego. Browar chciał wykorzystać szybko rozwijającą się kategorię piwa bezalkoholowego, która z racji tego, że pozwala na tworzenie różnych smaków i aromatów na potrzeby różnych odbiorców, oferuje również nieograniczony potencjał dla piwowarów rzemieślniczych.

„Uzyskanie doskonałego smaku piwa bezalkoholowego było trudnym zadaniem”, powiedział Kevin Barnes, wiceprezes, Brewing Operations w Two Roots Brewing Co. „Po wypróbowaniu wielu rodzajów piw bezalkoholowych zarówno z browarów makro jak i browarów rzemieślniczych, tylko kilka z nich okazało się zadowalające”

W przeszłości na rynku północnoamerykańskim piwo bezalkoholowe wytwarzano w procesie zatrzymanej fermentacji lub w procesie pozbywania się alkoholu, co dawało produkt gorszy nie tylko pod względem smaku, ale również zapachu i barwy. Na szczęście pojawiło się wiele innowacji w zakresie urządzeń do dealkoholizacji i przetwarzania alkoholu.

Browar Two Roots Brewing Co. zbadał różne procesy dealkoholizacji piwa alkoholowego co pozwoliło mu na wybranie technologii destylacji próżniowej. W procesie tym warzone piwo jest delikatnie podgrzewane w próżni, aby obniżyć temperaturę wrzenia, a tym samym zachować naturalne walory smakowe. Alkohol oddziela się od piwa, a naturalne piwne aromaty mogą lecz nie muszą być ponownie wprowadzane do piwa, aby pomóc wersji bezalkoholowej zachować swój oryginalny smak, kolor i esencję.

„Stworzenie produktu, który zdobędzie złoty medal wymaga nie tylko odpowiedniego sprzętu, ale również partnera, który wspiera proces i rozumie cel, dlatego też wybraliśmy API Heat Transfer”, wyjaśnił Tim Walters, wiceprezes wykonawczy Lighthouse Strategies, spółki będącej głównym udziałowcem browaru Two Roots Brewing Co.



Dzięki ponad 130-letniemu doświadczeniu w warzeniu piwa, system dealkoholizacji Schmidt™ SIGMATEC stał się liderem na rynku światowym. API Heat Transfer dostarcza również chłodnice do brzeczki, pasteryzatory i wymienniki ciepła do wszystkich faz odzysku ciepła i chłodzenia produktu w procesie warzenia piwa.

System dealkoholizacji Schmidt™ SIGMATEC firmy API jest łatwy do zainstalowania w niemal każdym browarze i może stanowić naturalny etap procesu warzenia piwa. Urządzenie instaluje się w ciągu linii technologicznej browaru, dzięki czemu browary uzyskując piwo bezalkoholowe nie muszą pracować na odrębnej linii, nie ma też konieczności zmiany receptury warzenia, co jest wymagane w niektórych innych procesach usuwania alkoholu. System Schmidt™ SIGMATEC posiada zintegrowany układ PLC, który automatyzuje cały proces, a dodatkowo pozwala zachować spójność produktu dzięki wstępnemu programowaniu receptur i ustawień.

Prezes Walters zauważył, że „Bogate doświadczenie i inżynierskie know-how API pomogło nam spełnić nasze wyjątkowe wymagania sprzętowe. Nie mogliśmy być bardziej zadowoleni z końcowego rezultatu otrzymanego przed, w trakcie i po instalacji naszego układu procesowego.”

Wiceprezes Barnes dodał: „System SIGMATEC poddaje piwo procesowi tak delikatnie, jak to tylko możliwe, zachowując przy tym integralność smaku i aromatu. Ta nowoczesna technologia pozwoliła nam na osiągnięcie jakości wartej złotego medalu.”

Aby dowiedzieć się więcej o systemie SIGMATEC, odwiedź www.sigmatec.eu



Aby dowiedzieć się
więcej o naszych
produktach lub
zapoznać się z
innymi studiami
przypadku,
**skontaktuj się z
nami pod adresem:**

JMR Europe Sp. z o.o.
ul. Sobieskiego 11/204 C
40-084 Katowice, Polska
Tel.: +48 601 424-429
Email : jmr@ceti.pl